



Filet de saumon en croûte au fromage & aux herbes et hasselback de betteraves rouges



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

pour le hasselback de betteraves rouges :

12 betteraves
120 grammes de beurre
12 feuilles de laurier
12 brins de thym
2 cuillères à soupe fleur de sel

pour la croûte aux herbes :

1 bouquet de ciboulette (fijngeciselésneden)
150 grammes de noisettes (très finement hachées)
150 grammes de brie de Damme (aux fleurs, très finement émincé ou passé au robot ménager)
50 grammes de pancetta (finement émincée)
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
sel et poivre

pour le saumon :

6 pièces de filets de saumon ($\pm$ 120 g par personne)
250 grammes de crème
2 cuillères à soupe de crème de raifort
1 bouquet ciboulette (ciselée)

Méthode de préparation



- 1.** Préparez d'abord le hasselback de betteraves rouges : épluchez les betteraves crues (portez éventuellement des gants en plastique pour ne pas vous salir les mains) et incisez chaque betterave tous les $\frac{1}{2}$ cm. Ne coupez pas les betteraves jusqu'au bout. Badigeonnez-les de beurre fondu. Insérez une feuille de laurier et une branche de thym dans chaque betterave. Saupoudrez-les de fleur de sel. Placez-les ensuite côte à côte dans un plat de cuisson et laissez cuire $\pm$ 45 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Utilisez la pointe d'un couteau pour vérifier la cuisson des betteraves et poursuivez-la si nécessaire.
- 2.** Préparez la croûte aux herbes pour le saumon : mixez le persil, les noisettes, le brie de Damme, la pancetta, l'huile d'olive, le sel et le poivre au robot ménager.
- 3.** Badigeonnez les filets de saumon de ce mélange. Disposez-les côte à côte dans un plat de cuisson et faites-les cuire pendant $\pm$ 20 minutes à côté des betteraves.
- 4.** Mélangez la crème, la crème au raifort et la ciboulette.
- 5.** Dressez les filets de saumon sur les assiettes avec 2 betteraves rouges et garnissez-les de crème épaisse épicée.